

Büfettvorschlag

Anbei einige der beliebtesten Speisen auf unseren Büfettts. Diese können sie beliebig kombinieren. Für persönliche Wünsche stehen wir natürlich auch hier zur Verfügung. Bei einem persönlichen Gespräch berate ich Sie dann zu Ihrer Auswahl, Menge und auch beim Preis. Eine bunte Mischung von einigen unten aufgeführten Speisen kalt und warm würde zwischen 18,00€ und 22,00€ liegen hierbei berechnet sich der Preis weniger nach der Auswahl als nach dem Preis der Ware (z.B. Schweinfleisch/Rindfleisch). Ein evtl. Dessert ist in oben genannten Preis nicht einbegriffen. Für einzelne Platten oder nur warme Speisen ist ein Preis ab zehn Euro möglich.

Kalte Speisen

- Braten/Schinkenvariation mit Zunge garniert mit Sauergemüse
- Rustikale Platte mit Bratwürsten und Schinkenspeck
- Mediterrane Platte mit Seranoschinken und luftgetrockneter Salami
- Schlachteplatte
- Belegte Schnittchen und Brötchen
- Käsebrett von versch. Weichkäse, Hartkäse, Frischkäse und Schnittkäse garniert mit Obst und Nüssen
- Käsespieße, Tomate Mozzarellaspieße
- Räucherfischvariation von Lachs , Forellenfilet und versch. Räucherfischen garniert mit Kräutern, Zwiebel und Zitrone
- Sauerfischplatte von Rollmops und Bratheringsröllchen
- Hausgemachte Sushivariationen
- Gebratene Hühnerkeulen mit Obstgarnitur
- Minibeefsteakspieße bunt garniert
- Frischer Hackepeter mit Kräutern, Zwiebel und Saure Gurke
- Rindsgewiegtes mit Sauergemüse und Zwiebeln
- Halbe Eier gefüllt mit Eicreme und garniert mit Kaviar
- Deftige Salate und Cocktails z.B. von Shrimps, Pilzen, Eier, Geflügel, Hering, Gemüse und Zaziki
- Kartoffelsalat, Nudelsalat
- Tomate Mozzarella Variation garniert mit frischem Basilikum und Balsamicoessig
- Gemischter Salat von Gurke, Tomate, Paprika, Mais abgeschmeckt mit Schafkäse
- Salatplatten mit Möhre, Kraut, Tomate, Gurke, Mais, Paprika mit verschiedenen Blattsalaten verfeinert mit versch. Dressings und z.B. Thunfisch, Peperoni, Croutons
- Salatbüfett einzeln entnehmbar mit Beilagen und Dressings
- Antipastiplatte mit gegrillten Gemüse in Olivenöl mit mediterranen Kräutern
- Buttervariation angerichtet als Butterigel, Weintraube oder Butterkorb
- Große Obstplatten und Körbe von Erdbeeren über Weintrauben bis Mandarinen uvm
- Obstspieße
- Brot und Semmelkörbe von versch. Brotsorten, Baquette, Ciabatta, Schwarzbrotstangen, Semmelkränze, Körnerbrötchen usw auch zum selbstschneiden möglich

Warme Speisen

- Kleine Schweineschnitzel auf Champignonrahm
- Schweinekammsteak mit Röstzwiebel
- Schweinelendchen in Waldpilzrahm
- Schweinelendchen oder Rumpsteak in Pfefferrahmsoße
- Schweinelendchen überbacken mit Würzfleisch, Schinken, Ananas oder Sauerrahm
- Putenspieße süß/sauer, herzhaft oder Schaschlyk
- Minibeefsteak in fruchtigem Paprikaletscho oder mit Zwiebeln
- Hühnerkeulen
- Kasslerscheiben mit Sauerkraut, Kassler im Blätterteig gebacken
- Spanferkelhaxen im Schwarzbiersud oder mit Meerrettichsoße
- Schweinekrustenbraten am Stück mit Knochen oder ohne dazu dunkle Soße
- Putengeschnetzeltes in Curry/Ananasrahm ,Waldpilzrahm oder Paprika
- Putensteaks mit Tomate/Mozzarella
- Kleine vgtl. Rouladen im Bratenfond oder vgtl. Sauerbraten
- Hirsch, Reh, Wildschwein oder Hasenbraten im Rotweinsud
- Wernesgrüner Bierfleisch oder Schweinegeschnetzeltes
- Rinderzunge in Butter
- Kesselgoulasch, Soljanka
- Käse/Lauchsuppe mit Hackfleisch
- Tomatencremesuppe
- Klare Suppen
- Fischfiletröllchen gefüllt mit Ruccola in Sahnesoße
- Lachsfilet auf Blattspinat oder chinesischem Gemüse
- Shrimpspfanne oder Paella
- Kaisergemüse mit ganzem Blumenkohl, Rosenkohl, Schwarzwurzel oder Bohnen
- Frischer Spargel
- Rotkohl oder Sauerkraut
- Grüne Klöße
- böhmische Knödel oder Spätzle
- Wildreismischung mit Kräutern
- Bambes oder Hüllerchen (Bambeskugeln mit Zwiebel ,Speck und Paprika)
- Bratkartoffeln
- Kroketten, Pommes
- Ofenkartoffeln, Kartoffelspalten, Rosmarinkartoffeln mit versch. Dips
- Lasagne bolognese, Gemüselasagne
- Spaghetti mit Kräutern, Olivenöl und Knobi
- Kartoffelauflauf vegetarisch mit Gemüse in Sahnesoße und mit Käse überbacken
- Nudelauflauf in Schinkensahne mit Käse überbacken oder Bolognese, Meeresfrüchte

Themenbüfett

- Italienisch, Ungarisch, Griechisch, Rustikal, Schlachtfest, Aus Fluss und Meer

Süßspeisen

- Dessertgläser gefüllt mit Grütze Vanillesoße, Mousse au Chocolat mit Sahne, versch. Fruchtjoghurt mit Obst garniert,
- Dessertgläser mit Panna Cotta, Creme Brûlée, Tiramisu
- Schokobrunnen mit Obstspießen
- Eisbombe, Eisplatte mit Traumfontänen oder Eistorten
- Waldbeergrütze mit Vanilleeis, Sahne und Dekor
- Kaiserschmarrn (warm) mit Stracciatella Eis und Schokosoße